



ねぎつゆしゃぶ

こだわりの厳選豚を
自慢のお出汁とたっぷりのねぎで

こだわり

● つゆだし お肉の美味しさを引き立てるつゆだし

安政二年(1855年)創業の老舗「ジョーキュー」さんと協力し、九州醤油のやわらかな甘みに数種類の削り節の甘みと香りが漂うつゆだしを作り上げました。お肉の味を引き立てる極上のだしは、なくてはならないかごの屋の隠れた主役です。

● 柚子胡椒 つゆだしと相性抜群の薬味

かごの屋自慢のつゆだしとの相性を考え、塩分を抑えた柚子胡椒を特別に製造してくださっているのは『柚こしょう本舗』さん。素材は柚子と唐辛子、塩だけというシンプルな美味しさを堪能ください。

味変で三度楽しめる

1 まずは基本 ねぎつゆ

まずは基本のお鍋で、風味豊かなねぎつゆしゃぶを関西風のだしで味わって。

2 風味アップ 追いかつお

かつお節を豪快に投入して出汁の風味アップ。さあ、味変スタート!

3 梅干しをほぐして味変 梅かつお

たっぷりと出汁を味わったら梅干しをほぐして。かつお出汁と梅干しで、さっぱりと梅かつお鍋!

<コース内容> ※2人前よりご注文承ります。

- 厳選豚・上撰牛・国産牛いずれか
- ねぎ盛 ● ほうれん草
- フリルレタス ● 明石焼き(1人前3個)
- 味変(かつお節、梅干し) ● そば

2801 厳選豚^(1人前)コース

2,500円
(税込2,750円)

2802 上撰牛コース^(1人前)

3,000円(税込3,300円)

2804 国産牛コース^(1人前)

4,500円(税込4,950円)

最後は

メタコ

旨みが染みる
明石焼きの締め

